

Famille Baron-Foucher

MENETOU-SALON Blanc - Jean Marie Berthier Selection - 2017

AOP Menetou-Salon (Vallée de la Loire et Centre), Sélection, Blanc



D'une robe or pâle notre menetou-salon s'ouvre sur un nez très intense avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

En bouche l'attaque est ample avec une belle fraîcheur sur une finale très aromatique (ananas).

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces.

Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée.

Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs.

Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

ELEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C

A boire dans les 2-3 ans.

ACCORDS METS-VINS

Accompagne parfaitement les fruits de mer mais aussi les tourtes, les salades gourmandes et le fromage.

